



• RESTAURANT •

LUNCH

Caprice Wintersalat mit gepickeltem Gemüse und Croutons
Caprice winter salad with pickled vegetables and croutons
CHF 10.50

Caprice Wintersalat mit Wengener Hobelkäse
und kandierte Nüsse & Croutons
Caprice winter salad with sliced cheese from Wengen
candied nuts, croutons & pickled vegetables
CHF 17.00

Caprice Wintersalat mit gebratenen Crevetten (3 Stück)
und gepickeltem Gemüse
Caprice winter salad with fried shrimps (3 pieces)
and pickled vegetables
CHF 19.50

Caprice Wintersalat mit Pouletbrust und Wengener Hobelkäse
Croutons, Speck & gepickeltem Gemüse
Caprice winter salad with chicken breast
sliced cheese from Wengen, croutons & bacon
pickled vegetables
CHF 18.50

Dressings: French, Himbeer oder Honig-Senf
Dressings: French, raspberry or honey-mustard



• RESTAURANT •

**LUNCH/
MITTAGSMENÜ 12-14:30UHR**

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl
Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil
CHF 10.00

Bündner Gerstensuppe
Grisons barley soup
CHF 10.00.-

Kalte Platte mit Wurst und Käsespezialitäten
Cold platter with sausage and cheese specialities
klein CHF 28.00/ small CHF 28.00.-
gross CHF 36.00/ large CHF 36.00.-

Hausgemachte Fettuccine an Tomatensauce
Homemade fettuccine on tomato sauce
CHF 19.00

Hausgemachte Fettuccine an Bolognesesauce
Homemade fettuccine on bolognese sauce
CHF 24.00

Hausgemachte Fettuccine an Nolly-Prat -Knoblauchrahmsauce
Crevetten und Jakobsmuscheln & Spinat
Homemade fettuccine on Nolly-Prat -garlic cream sauce
shrimps and scallops & spinach
CHF 42.00

Safranrisotto mit Wintergemüse, pochiertem Ei
und Wengener Hobelkäse
Saffron risotto with winter vegetables, poached egg
and Wengen Hobel cheese
CHF 24.00

Deklaration:

Rind, Forelle, Poulet / Beef, Trout, Chicken: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Schweiz / Switzerland oder / or Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Crevetten / Prawns: Vietnam, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & cold cut: Italien und Schweiz, Jakobsmuschel, Scallop: USA



Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit Wintergemüse und Senf
Farmer's sausage on onion sauce with winter vegetables and mustard
CHF 28.00

Schweizer Pouletbrust (in Entenfett sous vide gegart) an Rotweinjus
mit Wintergemüse
Swiss chicken breast (cooked sous vide in duck fat) on red wine jus
with winter vegetables
CHF 32.00

Emmentaler Rindsentrecôte an Portweinjus und Wintergemüse
Emmental Beef Entrecôte with port wine jus and winter vegetables
CHF 48.00

Beilagen: Bratkartoffeln, Safranrisotto, Pommes Frites
Side dishes: Fried potatoes, saffron risotto, French fries

Desserts:

Tiramisu alla nonna mit Meringue
Tiramisu alla nonna with Meringue
CHF 9.50

Lauwarmes Schokoladenkuchlein mit flüssigem Kern
mit Vanille Glacé
Lukewarm chocolate cake with liquid centre
vanilla ice-cream
CHF 14.50

Mille Feuille mit Vanillecrème, glasierte Zwetschgen
Mille Feuille with vanilla cream, glazed plums
CHF 9.50

Giolito Sorbet: Heidelbeere, Erdbeere, Mandarine, Zwetschge
Giolito Sorbet: Blueberry, strawberry, tangerine, plum

Giolito Glacé: Vanille, Schokolade, Haselnuss, Kaffee
Giolito Glacé: Vanilla, chocolate, hazelnut, coffee
pro Kugel CHF 4.50 / per scoop CHF 4.50

mit Rahm +CHF 1.50

Deklaration:

Rind, Forelle, Poulet / Beef, Trout, Chicken: Schweiz / Switzerland, Lamm / Lamb: Schweiz / Switzerland oder / or Neuseeland / New Zealand (Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein / May have been produced with non-hormonal performance enhancers, such as antibiotics), Crevetten / Prawns: Vietnam, Wurstwaren & Aufschnitt / Sausages & cold cut: Italien und Schweiz, Jakobsmuschel, Scallop: USA